

SEVERIN



Mode d'emploi **FR**

SEVERIN piccola

GERMAN
QUALITY
SINCE 1892

Sommaire

1. Généralités	3
1.1. Accueil	3
1.2. Remarques relatives à ce mode d'emploi.....	3
2. Pour votre sécurité	3
3. Caractéristiques techniques.....	4
4. Vue d'ensemble.....	4
4.1. Etendue de la livraison	4
4.2. Accessoires	4
4.3. Appareil.....	5
5. Première mise en service.....	6
6. Préparation du café	8
6.1. Mise en marche/Arrêt	8
6.2. Utilisation	8
6.3. Préparation de spécialités de café.....	9
6.3.1. Préparation d'un café ou d'un expresso.....	10
6.3.2. Préparation de spécialités de café avec du lait.....	10
6.4. Préparation de café avec du café moulu	12
7. Réglages individuels	13
7.1. Réglage du degré de mouture.....	13
7.2. Réglages individuels pour la préparation de café.....	14
7.2.1. Sauvegarde des réglages personnalisés	15
7.2.2. Sélection rapide de réglages personnalisés (Quick Select)	15
7.3. Modification des réglages de l'appareil.....	15
7.3.1. Langue	15

7.3.2. Dureté de l'eau.....	16
7.3.3. Filtre à eau	16
7.3.4. Options d'économie d'énergie.....	17
7.3.5. Remise à zéro de l'appareil.....	17
8. Entretien	18
8.1. Nettoyage quotidien.....	19
8.2. Programmes d'entretien	19
8.2.1. Rinçage de l'appareil.....	19
8.2.2. Rinçage du système de lait.....	20
8.2.3. Nettoyage du système de lait.....	21
8.2.4. Programme de nettoyage	21
8.2.5. Détartrage	22
8.2.6. Remplacement du filtre à eau	23
8.3. Nettoyage de l'unité de préparation.....	24
8.4. Nettoyage du réservoir à grains.....	25
9. Aide en cas de problèmes	26
9.1. Affichage des informations de l'appareil	28
10. Dispositions en matière de garantie	29
10.1. Garantie du fabricant SEVERIN	29
10.2. Gestion des réclamations au titre de la garantie	29
10.3. Dispositions en matière de garantie	29
11. Mise au rebut.....	30
12. Conseils pour savourer un café parfait	30
13. Dispositions concernant les licences.....	32

1. Généralités

1.1 Accueil

Chère cliente, cher client,
nous sommes heureux que vous ayez choisi une machine à café entièrement automatique SEVERIN. Découvrez la diversité des goûts du café et des spécialités à base de lait. Auparavant, veuillez prendre suffisamment de temps pour vous familiariser avec votre machine à l'aide de ce mode d'emploi. Ainsi, vous serez assuré(e) d'obtenir les meilleurs résultats.

1.2 Remarques relatives à ce mode d'emploi



AVERTISSEMENT !

Risque de blessures graves ou de dommages à l'appareil dus au non-respect des consignes de sécurité et instructions de service.

- Veuillez lire ce mode d'emploi et les informations en annexe relatives à la sécurité, dans leur intégralité, avant d'utiliser l'appareil. Conservez soigneusement les deux documents.
- Si vous transmettez l'appareil à des tiers, veillez à leur remettre également ces documents relatifs à la sécurité.



REMARQUE !

- SEVERIN décline toute responsabilité pour des dommages résultant du non-respect de ce mode d'emploi.
- Vous pouvez télécharger l'annexe relative à la sécurité, ce mode d'emploi ainsi que d'autres versions linguistiques sur Internet, à l'adresse www.severin.de.

2. Pour votre sécurité

Les remarques importantes concernant votre sécurité sont signalées de façon spécifique. Respectez impérativement ces remarques pour éviter tout accident et tout dommage à l'appareil :



AVERTISSEMENT !

Signale les remarques dont le non-respect entraîne des risques de blessures ou un danger de mort.



ATTENTION !

Signale les remarques dont le non-respect entraîne des risques de blessures légères.



ATTENTION !

Signale les remarques dont le non-respect entraîne des risques de dommages matériels.



REMARQUE !

Souligne des conseils et d'autres informations utiles.

Pour assurer l'utilisation en toute sécurité de cette cafetière automatique, veuillez consulter l'annexe relative à la sécurité d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

3. Caractéristiques techniques

Tension	220–240 V~
Puissance/consommation d'énergie	1500 W
Pression de la pompe (max.)	15 bars
Volume réservoir d'eau	1,35 l
Volume réservoir à grains	140 g
Volume cuvette de marc	10 portions
Dimensions (L x H x P)	228 mm x 316 mm x 387 mm
Poids	env. 9 kg

4. Vue d'ensemble

4.1 Etendue de la livraison

La livraison de l'appareil comporte :

- Votre machine à café entièrement automatique
- CD-ROM avec mode d'emploi & dispositions concernant les garanties
- Informations supplémentaires en annexe relatives à la sécurité
- Bandelettes de test pour la dureté de l'eau
- Filtre à eau
- Tuyau à lait
- Pastilles de nettoyage

4.2 Accessoires

Les accessoires suivants sont disponibles :

- Filtre à eau
- Pastilles de nettoyage
- Pastilles de détartrage
- Tuyau à lait
- Nettoyant pour le système de lait
- Récipient de lait isotherme

4.3 Appareil

Vue d'ensemble

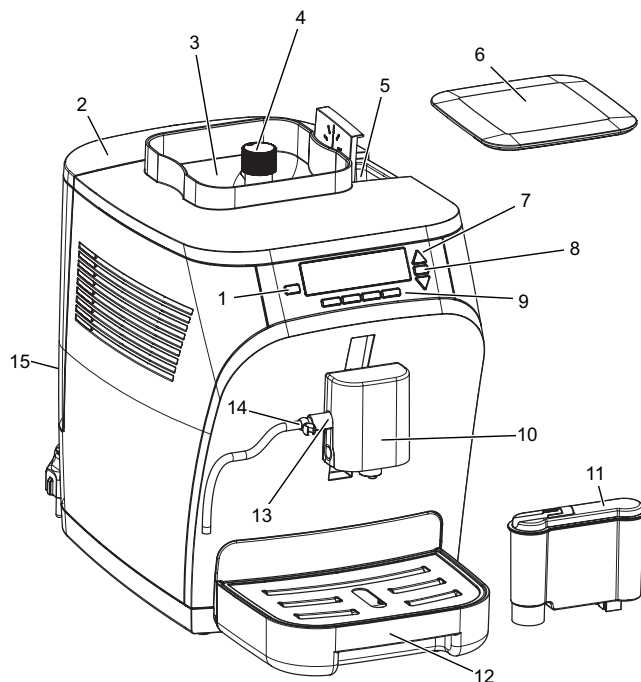



Fig. 1: Vue d'ensemble de l'appareil

Pos.	Désignation	Explications
1	Interrupteur Marche/ Arrêt	
2	Réservoir d'eau	Pour verser de l'eau potable.
3	Réservoir à grains	Pour verser les grains de café.
4	Régulateur du degré de mouture	Pour adapter le degré de mouture à la variété de café.
5	Doseur de mouture	Pour verser une portion de mouture pour une tasse (par ex. du café décaféiné).
6	Couvercle du réservoir à grains	
7	Touches flèches	Pour sélectionner une spécialité de café et pour sélectionner des points de menu et des réglages dans le menu.
8	Touche OK	Pour démarrer la préparation et pour confirmer les sélections du menu et les réglages.
9	Ecran avec touches de commande ou touche menu	Affiche les détails de la préparation de boisson ainsi que le menu. Les touches remplissent la fonction, affichée à l'écran.
10	Buse café-lait avec réglage en hauteur*	La buse café-lait peut être adaptée à la hauteur du récipient (tasse/verre).
	* en fonction du modèle	
11	Filtre à eau	Pour améliorer la qualité de l'eau.

Pos.	Désignation	Explications
12	Bac d'égouttage avec support de tasse et cuvette de marc	Pour recueillir l'eau et le marc de café.
13	Raccord pour le tuyau à lait	Pour l'approvisionnement en lait pour des spécialités de café au lait (par ex. cappuccino).
14	Tuyau à lait avec support	Le tuyau à lait peut être accroché sur le support.
15	Couvercle de l'unité de préparation	Le couvercle de l'unité de préparation se situe à l'arrière de l'appareil, derrière le réservoir d'eau. Sur la face intérieure du couvercle, vous trouverez tous les numéros de téléphone du service clientèle SEVERIN.

5. Première mise en service



Lorsque vous mettez votre appareil en service pour la première fois, il demandera d'abord quelques réglages de base.

1. Branchez la fiche de secteur sur la prise.
2. Mettez l'appareil en marche grâce à l'interrupteur Marche/Arrêt.
 L'écran affiche le logo « SEVERIN », puis :
VEUILLEZ CHOISIR LA LANGUE
3. Appuyez sur une des touches flèches jusqu'à ce que la langue désirée s'affiche puis confirmez votre choix en appuyant sur la touche OK.



REMARQUE !

Si vous avez choisi la mauvaise langue par erreur, vous pouvez modifier le réglage ultérieurement (► « 7.3.1 Langue ») et (► « 7.3.5 Remise à zéro de l'appareil »).

-  L'écran affiche :
VEUILLEZ SÉLECTIONNER DEGRÉ HYDROTIMÉTRIQUE
4. Contrôlez la dureté de l'eau avec de l'eau du robinet et une bandelette de test pour la dureté de l'eau. Procédez pour cela selon les instructions jointes à la bandelette de test.
5. Servez-vous des touches flèches pour sélectionner la dureté de l'eau et confirmez en appuyant sur la touche OK.
 L'écran affiche :
UTILISER LE FILTRE ?
6. Rincez soigneusement le réservoir d'eau à l'eau courante.
7. Si vous le souhaitez, placez le filtre à eau dans le réservoir d'eau (Fig. 2).

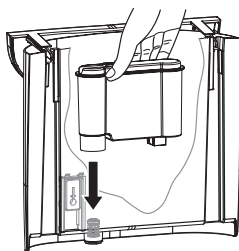


Fig. 2: Insérez le filtre à eau

**REMARQUE !**

Un filtre à eau améliore la qualité de l'eau utilisée en éliminant les polluants de l'eau et le tartre. SEVERIN recommande l'utilisation d'un filtre à eau pour une meilleure qualité de l'eau à partir de 12 TH (°f).

8. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère « Max » avec de l'eau potable froide et placez-le sur l'appareil (Fig. 3). Veillez à ce que le réservoir d'eau soit accroché en haut de l'appareil et qu'il s'aligne le long de celui-ci.

**REMARQUE !**

Le réservoir doit être rempli uniquement d'eau froide, propre et non gazeuse. Ne le remplissez jamais de lait, de poudres instantanées, de sirops ou autres arômes ou additifs alimentaires.

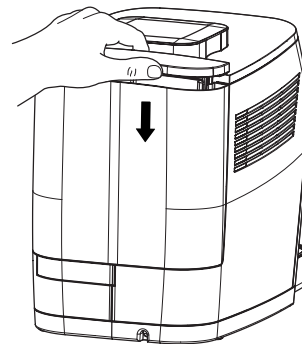


Fig. 3: Mise en place du réservoir d'eau

9. Servez-vous des touches flèches pour sélectionner

- NON, si vous ne souhaitez pas utiliser de filtre à eau, ou
- OUI, si vous utilisez un filtre à eau dans le réservoir d'eau.

et confirmez votre sélection en appuyant sur la touche OK.



L'écran affiche :

RINCER L'UNITÉ

De l'eau coule de la buse café-lait dans le bac d'égouttage.

Dès que le rinçage est terminé, l'écran affiche « Sélection de boissons ». L'appareil est désormais prêt à fonctionner.

**REMARQUE !**

Avant de préparer la première spécialité de café à base de lait, la valve d'air du tuyau à lait doit être soigneusement nettoyée (► Fig. 10a).

6. Préparation du café

6.1 Mise en marche/arrêt

A chaque mise en marche et arrêt, l'appareil rince l'unité de préparation.

1. Mettez l'appareil en marche grâce à l'interrupteur Marche/Arrêt.

- ➔ L'écran affiche le logo « SEVERIN », puis :
RINCER L'UNITÉ

Le rinçage de l'unité de préparation est terminé, dès que l'écran affiche l'option « Sélection de boissons ».



REMARQUE !

L'appareil s'éteint automatiquement au bout d'un temps d'arrêt programmable (préréglage : 1 heure). Toutefois, vous pouvez aussi éteindre l'appareil manuellement à tout moment en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt.

6.2 Utilisation

Affichage « Sélection de boissons »



Symboles	Signification
	Pour régler la force du café souhaité.
	café doux
	café normal
	café fort
	quantité de grains personnalisée
	préparation avec du café moulu
	Pour régler le volume d'eau.
	petite tasse (100 ml)
	tasse moyenne (125 ml)
	grande tasse (160 ml)
	taille de tasse personnalisée
	Pour régler la quantité de lait/mousse de lait d'une spécialité à base de lait.
	petite quantité de lait
	quantité moyenne de lait
	grande quantité de lait
	quantité de lait personnalisée
	Pour valider et sortir du menu.
	Indique la présence d'un message d'erreur.



REMARQUE !

Tous les symboles ne sont pas affichés pour chaque boisson. Cela dépend si la boisson est préparée avec du lait/du café en grains ou non.



Fig. 4: Remplir le réservoir à grains

L'appareil fonctionne au moyen de touches flèches et de touches de contrôle. Les sélections sont confirmées grâce à la touche OK.

- Servez-vous des touches flèches pour sélectionner une boisson. La préparation démarre lorsque la touche est enfoncée.
- En appuyant sur les touches de commande situées sous l'écran, vous pouvez adapter votre spécialité de café à vos besoins personnels.

Affichage « Menu de l'appareil »



Dans ce menu, vous pouvez procéder à des réglages, exécuter des programmes d'entretien et afficher des informations.



Fig. 5: Placez la tasse sous la buse et réglez sa hauteur*

- Le menu s'affiche lorsque vous appuyez sur la touche « menu » ; vous pouvez sortir du menu en appuyant à nouveau sur la touche.
- Les touches flèches vous permettent de sélectionner une option du menu ; pour confirmer, appuyez sur la touche OK.
- La touche de commande **X** sous l'écran permet de revenir au menu précédent sans modifier le réglage.

6.3 Préparation de spécialités de café



ATTENTION !

Ne pas mettre votre main à l'intérieur de l'appareil pour retirer le bac d'égouttage immédiatement après la préparation d'une boisson ou immédiatement après un cycle de nettoyage. Danger de brûlure !

1. Ouvrez le couvercle du réservoir à grains et essuyez le réservoir à grains avec un chiffon sec, non-pelucheux.

* en fonction du modèle

- Assurez-vous toujours qu'il y a suffisamment de grains dans le réservoir.



REMARQUE !

Ne pas utiliser de grains de café caramélisés.

- Fermez le couvercle du réservoir à grains.

6.3.1 Préparation d'un café ou d'un espresso

Pour préparer un café ou un espresso, le réservoir à grains doit être suffisamment rempli de grains et il doit y avoir suffisamment d'eau dans le réservoir d'eau.

- Placez une tasse sur le support de tasse, sous la buse café-lait de l'appareil, puis réglez la hauteur de la buse café-lait à la hauteur de la tasse (Fig. 5).
- Servez-vous des touches flèches pour sélectionner **CAFÉ** ou **EXPRESSO**.
- Si vous le souhaitez, les touches de commande sous l'écran vous permettent de
 - modifier la force du café préréglée.
 - modifier la quantité d'eau préréglée.



REMARQUE !

Pour préparer une spécialité de café avec vos propres réglages, appuyez sur la touche de commande correspondante jusqu'à ce que soit affiché derrière le symbole respectif (« 7.2 Réglages individuels pour la préparation de café »).

- Confirmez en appuyant sur la touche OK.
 - ➔ La spécialité de café choisie est préparée.
- Pour changer la quantité de café en cours de distribution, servez-vous des touches flèches pendant la distribution.



L'écran affiche une barre avec la quantité réglée en « ml ». La distribution de café s'arrête automatiquement lorsque la quantité sélectionnée a été préparée. Elle peut être arrêtée prématurément en appuyant sur la touche OK.

6.3.2 Préparation de spécialités de café avec du lait

Pour préparer un cappuccino, un café au lait, du lait chaud ou un latte macchiato, le réservoir à grains doit être suffisamment rempli de grains et il doit y avoir suffisamment d'eau dans le réservoir d'eau. Placez également un récipient rempli de lait (par ex. le récipient de lait isotherme SEVERIN) à côté de l'appareil.



REMARQUE !

Les spécialités de café à base de lait sont préparées de préférence avec du lait froid à haute teneur en protéine pour de meilleurs résultats.

- Branchez le tuyau à lait sur le raccord situé sur la buse café-lait et placez l'autre extrémité du tuyau dans le récipient de lait (Fig. 6), ou raccordez le récipient thermique à la cafetière automatique.



REMARQUE !

Veillez à ce que le tuyau soit plongé dans le lait pour que le lait puisse être correctement aspiré par l'appareil.

- Placez une tasse ou un verre sur le support de tasse, sous la buse café-lait de l'appareil, puis réglez la hauteur de la buse café-lait à la hauteur de la tasse (Fig. 5).
- Servez-vous des touches flèches pour sélectionner **CAPPUCCINO**, **LATTE MACCHIATO**, **CAFÉ AU LAIT** ou **LAIT**.
- Si vous le souhaitez, les touches de commande sous l'écran vous permettent de

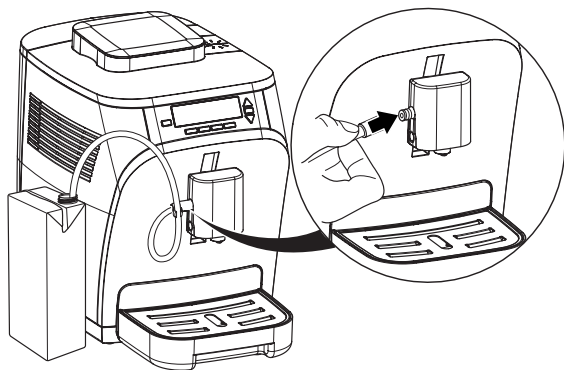






Fig. 6: Raccorder le tuyau à lait

-  modifier la force du café préréglée.
-  modifier la quantité d'eau préréglée.
-  modifier la quantité de lait/mousse de lait préréglée.



REMARQUE !

Pour préparer une spécialité de café avec vos propres réglages, appuyez sur la touche de commande correspondante jusqu'à ce que  soit affiché derrière le symbole respectif (► « 7.2 Réglages individuels pour la préparation de café »).

5. Confirmez votre sélection en appuyant sur la touche OK.
➡ La spécialité de café choisie est préparée.
6. La quantité de lait peut être modifiée grâce aux touches flèches pendant la distribution.

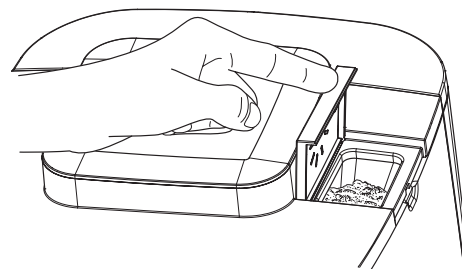




Fig. 7: Remplir le doseur de mouture de café moulu

- ➡ L'écran affiche une barre avec la durée de distribution de lait réglée en secondes.
7. De la même façon, la quantité de café peut être modifiée grâce aux touches flèches pendant la distribution.
➡ L'écran affiche une barre avec la quantité réglée en « ml ».
La distribution de café cesse automatiquement ou en appuyant sur la touche OK.
Après la préparation, l'écran affiche :
DÉSIREZ-VOUS RINCER LE SYSTÈME DE LAIT ?

8. Appuyez sur

- la touche de commande  sous l'écran pour effectuer un rinçage du système de lait ► « 8.2.2 Rinçage du système de lait », ou
- la touche de commande  sous l'écran, si vous souhaitez effectuer le rinçage du système de lait ultérieurement.

**REMARQUE !**

Le rinçage du système de lait est recommandé après chaque préparation.



6.4 Préparation de café avec du café moulu

Vous pouvez également préparer une spécialité de café avec du café moulu. Ceci est particulièrement utile si vous souhaitez par exemple préparer un café décaféiné.

**ATTENTION !**

Un remplissage inapproprié peut endommager l'appareil.

- Ne versez du café que si l'appareil vous le demande.
- Versez uniquement du café provenant de grains moulus (pas de poudre de boisson instantanée, de café soluble, de cacao ou autres).
- Ne remplissez le doseur de mouture qu'une fois pour chaque tasse et non plusieurs fois.

- Procédez comme décrit aux chapitres ► « 6.3.1 Préparation d'un café ou d'un espresso » et ► « 6.3.2 Préparation de spécialités de café avec du lait » pour sélectionner la boisson souhaitée.
- Au lieu de sélectionner la force du café, sélectionnez le symbole  à l'aide de la touche de commande  sous l'écran.
- Après avoir sélectionné, le cas échéant, les quantités d'eau et de lait souhaitées, appuyez sur la touche OK.
➡ Après un bref instant, l'écran affiche :
VEUILLEZ AJOUTER DU CAFÉ MOULU.
- Ouvrez le doseur de mouture et versez la quantité requise de café moulu. (Fig. 7) .
- Fermez le doseur de mouture.
- Appuyez à nouveau sur la touche OK.
➡ La spécialité de café choisie est préparée.
- Pour changer les quantités de liquide pendant la distribution, appuyez sur les touches flèches tel décrit aux chapitres ► « 6.3.1 Préparation d'un café ou d'un espresso » et ► « 6.3.2 Préparation de spécialités de café avec du lait ».

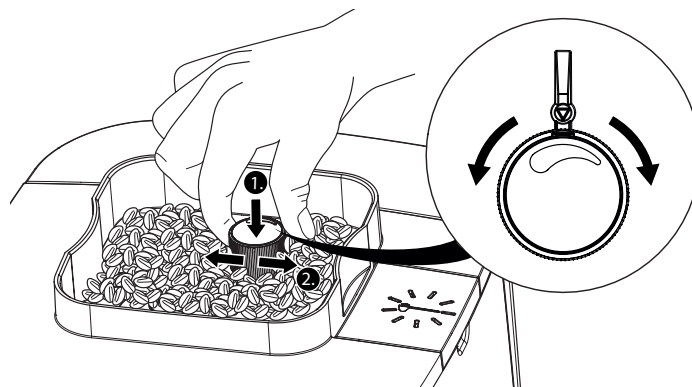


Fig. 8: Régler le degré de finesse de la mouture

7. Réglages individuels

7.1 Réglage du degré de mouture

Le degré de mouture influence le goût du café. Sélectionnez le degré de mouture en fonction de la variété de café utilisée.



REMARQUE !

Pour une torréfaction claire, vous devez régler un degré de mouture fin ; pour une torréfaction foncée, un degré de mouture plus grossier est optimal. La plupart du temps, le niveau de torréfaction est imprimé sur l'emballage du café.



ATTENTION !

Si vous modifiez le degré de mouture sans que des grains de café soient moulus, le moulin peut être endommagé.

- Modifiez uniquement le degré de mouture pendant que le moulin tourne.

Voici comment régler le degré de mouture :

1. Placez une tasse sur le support de tasse, sous la buse café-lait de l'appareil, puis réglez la hauteur de la buse café-lait à la hauteur de la tasse.*
2. Ouvrez le couvercle du réservoir à grains.
3. Sélectionnez une boisson à l'aide des touches flèches.
4. Appuyez sur la touche OK pour confirmer.

* en fonction du modèle

➡ Le moulin commence à moudre.

5. Réglez alors le degré de mouture des grains sur le régulateur du degré de mouture. Pour cela, poussez le régulateur du degré de mouture vers le bas et tournez-le (Fig. 8)

- vers la gauche pour obtenir une mouture fine.
- vers la droite pour obtenir une mouture plus grossière.

➡ Dès que vous relâchez le régulateur du degré de mouture, il s'enclenche automatiquement vers le haut.

6. Refermez le couvercle du réservoir à grains.

7.2 Réglages individuels pour la préparation de café

Vous pouvez personnaliser la préparation du café selon vos souhaits. Pour chaque spécialité du café, les choix de préparation listées ci-dessous sont disponibles.

Choix de préparation

Expresso/café		
	Quantité de café (expresso)	20 – 50 ml
	Quantité de café (café)	50 – 250 ml
	Force du café	très doux, doux, normal, fort, très fort
	Température du café	très basse, basse, normale, haute, très haute

Cappuccino/latte macchiato

	Quantité de café	20 – 250 ml
	Quantité de lait	10 – 30 secondes
	Force du café	très doux, doux, normal, fort, très fort
	Température du café	très basse, basse, normale, haute, très haute
	Temps de pause (uniquement latte macchiato)	15, 30, 45 secondes

Café au lait

	Quantité de café	20 – 250 ml
	Quantité de lait	10 – 30 secondes
	Force du café	très doux, doux, normal, fort, très fort
	Température du café	très basse, basse, normale, haute, très haute

Lait/mousse de lait

	Quantité de lait	10 – 30 secondes
--	------------------	------------------



REMARQUE !

- Pour les boissons préparées avec du lait, le volume total de remplissage de la tasse résulte du volume de remplissage de café et de la quantité de lait ! Tenez-en compte lors du choix de votre tasse.
- Le temps de pause influence la superposition des couches dans le latte macchiato.

FR

7.2.1 Sauvegarde des réglages personnalisés

Voici comment procéder à vos propres réglages pour la préparation de café :

1. Appuyez sur la touche « menu » et servez-vous des touches flèches pour sélectionner l'option du menu

MENU BOISSONS

➞ L'écran affiche une liste de spécialités de café.

2. Sélectionnez la spécialité de café dont vous souhaitez modifier les réglages.

➞ L'écran affiche les possibilités de réglage pour la spécialité de café choisie (cf. tableau précédent : « Choix de préparation »).

3. Sélectionnez le réglage que vous souhaitez modifier.

➞ L'écran affiche une barre avec le réglage actuel.

4. Servez-vous des touches flèches pour modifier le réglage et
 - confirmez la modification en appuyant sur la touche OK, ou
 - annulez la modification à l'aide de la touche de commande **X** sous l'écran.




5. Pour finir, appuyez sur la touche « menu » pour quitter le menu.

➞ L'écran affiche « Sélection de boissons ». Les réglages sont mémorisés. Vous pouvez appliquer ces réglages en sélectionnant le symbole **||** à l'aide de la touche de commande respective (► « 6.3 Préparation de spécialités de café »).

7.2.2 Sélection rapide de réglages personnalisés (Quick Select)

Vous pouvez également procéder temporairement à ces réglages avant la préparation :

1. Dans « Sélection de boissons », maintenez la touche de commande enfoncée,

- , pour modifier la force du café préréglée.
- , pour modifier la quantité d'eau préréglée.
- , pour modifier la quantité de lait/mousse de lait préréglée.

2. Choisissez le réglage désiré à l'aide des touches flèches.

3. Appuyez sur la touche OK.

➞ La spécialité de café sélectionnée est préparée avec les réglages que vous avez choisis. Ce réglage n'est toutefois pas mémorisé.

7.3 Modification des réglages de l'appareil

7.3.1 Langue

Voici comment sélectionner la langue préférée pour l'affichage :

1. Appuyez sur la touche « menu » et servez-vous des touches flèches pour sélectionner l'option du menu

MENU APPAREIL

2. Sélectionnez ensuite l'option du menu
SÉLECTION DE LA LANGUE.

➞ L'écran affiche les langues disponibles.

3. Servez-vous des touches flèches pour modifier le réglage et

- confirmez en appuyant sur la touche OK ou
- annulez la modification à l'aide de la touche de commande **X** sous l'écran.



REMARQUE !

Si vous avez sélectionné la mauvaise langue par erreur, vous pouvez reprendre le réglage d'usine de l'appareil ► « 7.3.5 Remise à zéro de l'appareil »).

7.3.2 Dureté de l'eau

Sélectionnez la dureté de l'eau en fonction du degré hydrotimétrique de votre foyer. Suivant le réglage, votre appareil vous indiquera la nécessité d'un détartrage en temps voulu.



REMARQUE !

Pour une utilisation optimale de votre appareil, réglez le degré hydrotimétrique en fonction des consignes de votre service de distribution de l'eau. Déterminez la dureté de l'eau à l'aide de la bandelette de test fournie pour tester la dureté de l'eau.

Voici comment régler le degré hydrotimétrique :

1. Appuyez sur la touche « menu » et servez-vous des touches flèches pour sélectionner l'option du menu
MENU APPAREIL
2. Sélectionnez ensuite l'option du menu
DURETÉ DE L'EAU.
⇒ L'écran affiche :
DURETÉ DE L'EAU 4. VEUILLEZ SÉLECTIONNER DEGRÉ
HYDROTIMÉTRIQUE.

3. Servez-vous des touches flèches pour modifier le réglage et
 - confirmez en appuyant sur la touche OK, ou
 - annulez la modification à l'aide de la touche de commande **X** sous l'écran.

7.3.3 Filtre à eau

Si vous voulez utiliser un filtre à eau, vous devez régler l'appareil en conséquence pour son utilisation. Le filtre à eau améliore la qualité de l'eau et, lorsqu'il est correctement utilisé, l'appareil devra être détartré moins souvent.



REMARQUE !

SEVERIN recommande l'utilisation du filtre à eau SEVERIN pour une meilleure qualité de l'eau. Les filtres à eau sont efficaces pendant 4 à 8 semaines avant de devoir être changés.

Voici comment régler l'appareil pour l'utilisation d'un filtre à eau :

1. Appuyez sur la touche « menu » et servez-vous des touches flèches pour sélectionner l'option du menu
MENU APPAREIL
2. Sélectionnez ensuite l'option du menu
FILTRE À EAU.
⇒ L'écran affiche :
UTILISER LE FILTRE ?
3. Servez-vous des touches flèches pour sélectionner
 - OUI, si vous utilisez un filtre à eau dans le réservoir d'eau, ou
 - NON, si vous n'utilisez pas de filtre à eau

Appuyez sur la touche OK pour confirmer.

4. Suivez les étapes du paragraphe ► « 8.2.6 Remplacement du filtre à eau ».

7.3.4 Options d'économie d'énergie

L'appareil dispose d'une fonction d'arrêt automatique. Vous pouvez personnaliser la durée.

Voici comment régler les options d'économie d'énergie :

1. Appuyez sur la touche « menu » et servez-vous des touches flèches pour sélectionner l'option du menu
MENU APPAREIL
2. Sélectionnez ensuite l'option du menu ARRÊT AUTOMATIQUE.
➞ L'écran affiche la durée actuelle définie pour l'arrêt automatique.
3. Servez-vous des touches flèches pour modifier le réglage et
 - confirmez en appuyant sur la touche OK, ou
 - annulez la modification à l'aide de la touche de commande **X** sous l'écran.

7.3.5 Remise à zéro de l'appareil

Vous pouvez revenir aux réglages d'usine de l'appareil. Tous les réglages personnalisés de préparation du café sont alors perdus et l'appareil redémarre avec la mise en service (► « 5. Première mise en service »). Erstmaliges Einschalten“).

Remise à zéro de l'appareil via le menu

Voici comment revenir aux réglages d'usine de l'appareil :

1. Appuyez sur la touche « menu » et servez-vous des touches flèches pour sélectionner l'option du menu
MENU APPAREIL
2. Sélectionnez ensuite l'option du menu
RÉGLAGES D'USINE.
➞ L'écran affiche :
REMETTRE APPAREIL AUX RÉGLAGES D'USINE ?

3. Appuyez sur

- la touche de commande **✓** sous l'écran, si vous souhaitez revenir aux réglages d'usine, ou
- la touche de commande **X** sous l'écran, si vous souhaitez conserver vos réglages personnalisés.

- ➞ L'écran affiche brièvement la remarque :
DEVICE SET TO FACTORY DEFAULTS
Tous les réglages sont remis à zéro. Vous devez alors procéder à nouveau à tous les réglages de base (► « 5. Première mise en service »). Erstmaliges Einschalten“).

Remise à zéro de l'appareil en cas de mauvais choix de la langue

Si vous avez défini une mauvaise langue par erreur et qu'une remise à zéro via le menu n'est pas possible, vous pouvez également remettre l'appareil dans son état à la livraison de la manière suivante :

1. Arrêtez l'appareil.
2. Appuyez sur les deux touches de commande extérieures situées sous l'écran et maintenez-les enfoncées.
3. Mettez l'appareil en marche en maintenant les touches de commande enfoncées jusqu'à ce que le message
DEVICE SET TO FACTORY DEFAULTS
apparaisse à l'écran.
➞ Tous les réglages sont remis à zéro. Vous devez alors procéder à nouveau à tous les réglages de base (► « 5. Première mise en service »).

8. Entretien

Pour profiter longtemps de votre appareil et pouvoir savourer un café d'une qualité constante, vous devrez régulièrement nettoyer l'appareil. Le synoptique suivant vous donne un aperçu des tâches de nettoyage nécessaires. Certaines parties de l'appareil sont lavables au lave-vaisselle ou doivent être nettoyées à la main, d'autres sont nettoyées automatiquement par l'appareil à l'aide d'un programme d'entretien correspondant.

Vue d'ensemble



tous les jours	
	Vider et nettoyer le réservoir d'eau, le bac d'égouttage et la cuvette de marc de café et nettoyer la buse café-lait et le moussEUR à lait (► « 8.1 Nettoyage quotidien »)
	Rincer le système de lait (► « 8.2.2 Rinçage du système de lait »)
	Nettoyer le système de lait (► « 8.2.3 Nettoyage du système de lait »)
lorsque l'appareil affiche	
	Exécuter un programme de nettoyage (► « 8.2.4 Programme de nettoyage »)
	Détartrer (► « 8.2.5 Détartrage »)
	Remplacer le filtre à eau (► « 8.2.6 Remplacement du filtre à eau »)
toutes les semaines	
	Nettoyer l'unité de préparation (► « 8.3 Nettoyage de l'unité de préparation »)

au moins tous les 2 mois

	Remplacer le filtre à eau (► « 8.2.6 Remplacement du filtre à eau »)
si nécessaire	
	Nettoyer le réservoir à grains (► « 8.4 Nettoyage du réservoir à grains »)
	Éliminer le tuyau à lait usagé et le remplacer par un neuf.
	Essuyer le boîtier de l'appareil avec un chiffon doux humide, sans produit abrasif.

Conseils d'entretien

Votre appareil vous signale des intervalles d'entretien importants par un message à l'écran (cf. synoptique). Dans ce cas, vous pouvez démarrer le programme d'entretien directement.

- Appuyez sur la touche de commande  sous l'écran et exécutez les étapes décrites dans les chapitres correspondants de ce mode d'emploi à partir de l'étape 3.
- Si vous souhaitez exécuter le programme d'entretien ultérieurement, appuyez sur la touche de commande  sous l'écran.



ATTENTION !

Si vous n'exécutez pas directement le programme d'entretien, un symbole d'avertissement apparaît à l'écran pour vous rappeler que vous devez encore démarrer un programme d'entretien. Après l'affichage d'un conseil d'entretien, vous pouvez continuer à vous servir de votre appareil sans restriction. Cependant, la remarque continuera toujours à être affichée pour vous rappeler la nécessité et éviter d'endommager l'appareil.

- Effectuez l'entretien le plus rapidement possible.



REMARQUE !

Le lait est une denrée périssable. Pour le bien de votre santé, vous devez donc toujours nettoyer le système de lait le plus rapidement possible.

8.1 Nettoyage quotidien

Nettoyez tous les jours le réservoir d'eau, le bac d'égouttage, la buse café-lait et le mouseur à lait intégré.

1. Arrêtez l'appareil et débranchez la fiche de secteur.
2. Retirez le réservoir d'eau et enlevez le filtre à eau utilisé le cas échéant.
3. Nettoyez le réservoir d'eau avec de l'eau claire et un produit de nettoyage doux, essuyez-le à l'intérieur et à l'extérieur avec un chiffon non-pelucheux.
4. Le cas échéant, remettez en place le filtre à eau.
5. Retirez le bac d'égouttage de l'appareil.
6. Si nécessaire, nettoyez l'intérieur de l'appareil. Assurez-vous cependant que l'appareil a refroidi, est éteint et qu'il est débranché de la prise secteur.

7. Retirez la cuvette de marc et videz le marc de café.
8. Nettoyez les deux parties ainsi que le support de tasse à l'eau claire et avec un produit de nettoyage doux.
9. Retirez la buse café-lait en la tenant par les poignées et en extrayant l'ensemble du guidage par le bas (Fig. 9).
10. Extrayez la buse du mouseur à lait, située sur le raccord d'alimentation, vers le haut de la buse café-lait (Fig. 10).
11. Nettoyez toutes les parties à l'eau propre additionnée de détergent.
12. Ré-assemblez le bac d'égouttage (Fig. 11) et les autres parties et réinsérez le bac d'égouttage et la buse café-lait dans l'appareil.



REMARQUE !

- Le bac d'égouttage y compris la cuvette de marc et la buse café-lait sont lavables au lave-vaisselle.
- La valve d'air ► Fig. 10a) peut être nettoyée d'un léger mouvement circulaire à l'aide de l'outil de nettoyage fourni.

8.2 Programmes d'entretien

L'appareil dispose de programmes d'entretien automatiques. Ceux-ci peuvent être démarrés à tout moment via le menu.

8.2.1 Rinçage de l'appareil

Le système de préparation est rincé automatiquement à chaque mise en marche/arrêt, pour assurer une qualité constante lors de la préparation du café. De plus, vous pouvez déclencher un rinçage par vous-même.

1. Appuyez sur la touche « menu » et servez-vous des touches flèches pour sélectionner l'option du menu

ENTRETIEN.

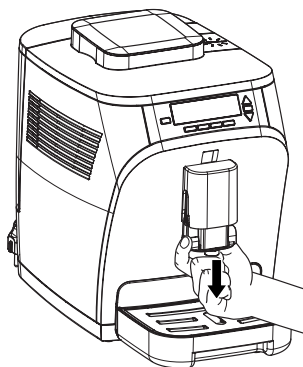


Fig. 9: Retirer la buse café-lait

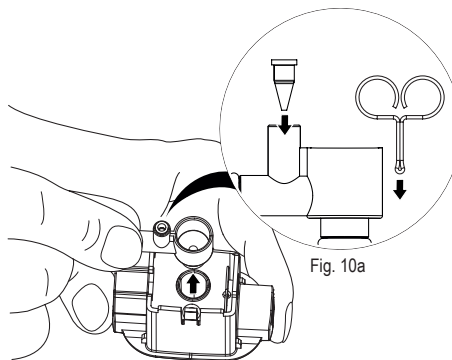


Fig. 10a

Fig. 10: Retirer la buse du mousser à lait

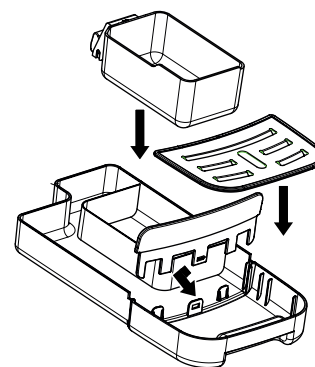


Fig. 11: Ensemble bac d'égouttage

2. Sélectionnez ensuite l'option du menu
RINCER L'UNITÉ.

➡ L'écran affiche :
RINCER L'UNITE

Le rinçage est terminé, dès que l'écran affiche « Sélection de boissons ».

8.2.2 Rinçage du système de lait

Pour des raisons d'hygiène ainsi que pour assurer une qualité constante, le système de lait doit être rincé après la préparation de spécialités de café au lait après chaque utilisation.

1. Appuyez sur la touche « menu » et servez-vous des touches flèches pour sélectionner l'option du menu
ENTRETIEN

2. Sélectionnez ensuite l'option du menu
SYSTÈME DE LAIT

➡ L'écran affiche :
PLONGER LE TUYAU À LAIT DANS LE RÉCIPIENT D'EAU

3. Branchez le tuyau à lait sur le raccord situé sur la buse café-lait et placez l'autre extrémité du tuyau dans un récipient rempli de 200 ml d'eau claire et froide.
4. Appuyez sur la touche OK pour confirmer.
➡ L'écran affiche :
PLACER UN COLLECTEUR EN DESSOUS
5. Placez une tasse d'une contenance d'au moins 200 ml sur le support de tasse, sous la buse café-lait de l'appareil, puis réglez la hauteur de la buse café-lait à la taille de la tasse.*
6. Appuyez sur la touche OK pour confirmer.

* en fonction du modèle

- ➡ L'écran affiche :
SYSTÈME DE LAIT
Le rinçage du système de lait est terminé, dès que l'écran affiche
« Sélection de boissons ».

8.2.3 Nettoyage du système de lait

L'appareil dispose d'un programme de nettoyage du système de lait qui vous permet d'éliminer les résidus à l'aide du nettoyant pour système de lait SEVERIN.



REMARQUE !

La procédure dure environ 3 minutes.

- Appuyez sur la touche « menu » et servez-vous des touches flèches pour sélectionner l'option du menu ENTRETIEN
- Sélectionnez ensuite l'option du menu NET. SYST. LAIT
➡ L'écran affiche :
PLACER TUBE LAIT DANS LIQUIDE NETTOYAGE
- Remplissez un récipient de 200 ml d'eau tiède et de 20 ml de nettoyant pour système de lait SEVERIN. (proportion de mélange 1:10)
- Branchez le tuyau à lait sur le raccord situé sur la buse café-lait et placez l'autre extrémité du tuyau dans le récipient rempli de liquide de nettoyage.
- Appuyez sur la touche OK pour confirmer.
➡ L'écran affiche :
PLACER UN COLLECTEUR EN DESSOUS
- Placez un récipient d'une contenance d'au moins 200 ml sur le support de tasse, sous la buse café-lait de l'appareil, puis réglez la hauteur de la buse café-lait.*
- Appuyez sur la touche OK pour confirmer.
➡ L'écran affiche :
NET. SYST. LAIT
Le nettoyage du système de lait commence.
- Dès que le message
PLONGER LE TUYAU À LAIT DANS LE RÉCIPIENT D'EAU
apparaît à l'écran, placez l'extrémité du tuyau à lait dans un récipient rempli de 200 ml d'eau claire et froide.
- Appuyez sur la touche OK pour confirmer.
➡ L'écran affiche :
PLACER UN COLLECTEUR EN DESSOUS
- Videz la tasse placée sur le support de tasse et remplacez-la sur le support de tasse, sous la buse café-lait de l'appareil.
- Appuyez sur la touche OK pour confirmer.
➡ L'écran affiche :
RINÇAGE
Le rinçage du système de lait est terminé, dès que l'écran affiche
« Sélection de boissons ».

8.2.4 Programme de nettoyage

L'appareil dispose d'un programme de nettoyage permettant d'éliminer de façon approfondie les huiles de café du système de préparation à l'aide d'une pastille de nettoyage.



REMARQUE !

Si vous exécutez le programme de nettoyage immédiatement après l'affichage d'un conseil d'entretien, les étapes 1 à 2 sont supprimées.

- Appuyez sur la touche « menu » pour sélectionner l'option ENTRETIEN du menu.

2. Sélectionnez ensuite l'option du menu
NETTOYER

➡ L'écran affiche :
AJOUTER DE L'EAU

3. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère Max avec de l'eau et placez-le sur l'appareil.

4. Appuyez sur la touche OK pour confirmer.

➡ L'écran affiche :
VEUILLEZ VIDER BAC ÉGOUTTAGE ET CUVETTE DE MARC

5. Retirez le bac d'égouttage et videz-le en même temps que la cuvette de marc de café.

6. Ré-assemblez toutes les pièces et réinsérez le bac d'égouttage dans l'appareil.

7. Placez un récipient de 500 ml sur le support de tasse sous la buse café-lait.

8. Appuyez sur la touche OK pour confirmer.

➡ L'écran affiche :
NETTOYER

9. Attendez que le message VEUILLEZ INTRODUIRE LA PASTILLE DE NETTOYAGE s'affiche à l'écran, puis ouvrez le doseur de mouture et déposez-y la pastille de nettoyage.



REMARQUE !

Seules les pastilles de nettoyage SEVERIN sont parfaitement adaptées à votre appareil et peuvent être achetées auprès de votre revendeur SEVERIN.

10. Fermez le doseur de mouture.

11. Appuyez sur la touche OK pour continuer.

➡ L'écran affiche :
NETTOYER



REMARQUE !

La procédure de nettoyage peut durer jusqu'à 15 minutes.

12. Dès que le message

VEUILLEZ VIDER BAC ÉGOUTTAGE ET CUVETTE DE MARC apparaît à l'écran, répétez les étapes 5 et 6.

➡ Le programme de nettoyage est terminé, dès que l'écran affiche « Sélection de boissons ».

8.2.5 Détartrage

En fonction du degré hydrotimétrique de l'eau potable et de l'utilisation d'un filtre à eau, l'appareil doit être détartré à intervalles réguliers pour que le tartre ne puisse pas se déposer dans le système.



ATTENTION !

Des détartrants inadaptés et des détartrages irréguliers peuvent endommager l'appareil.

- Utilisez le détartrant SEVERIN, jamais du vinaigre ou des produits contenant de l'acide acétique.
- Procédez régulièrement au détartrage.



REMARQUE !

- La procédure de détartrage peut durer jusqu'à 45 minutes.
- Le fabricant décline toute garantie pour les dommages résultant de l'absence d'un détartrage régulier de l'appareil.
- Si vous effectuez le détartrage immédiatement après l'affichage d'un conseil d'entretien, les étapes 1 à 2 sont supprimées.
- Si vous utilisez un filtre à eau, retirez-le avant le détartrage.

1. Appuyez sur la touche « menu » et servez-vous des touches flèches pour sélectionner l'option du menu ENTRETIEN
2. Sélectionnez ensuite l'option du menu DÉTARTRAGE
 - ➔ L'écran affiche :
VEUILLEZ VIDER BAC ÉGOUTTAGE ET CUVETTE DE MARC
3. Retirez le bac d'égouttage et videz-le en même temps que la cuvette de marc de café.
4. Ré-assemblez toutes les pièces et réinsérez le bac d'égouttage dans l'appareil.
5. Appuyez sur la touche OK pour continuer.
 - ➔ L'écran affiche :
VEUILLEZ DISSOUDRE LE PRODUIT DE DÉTARTRAGE DANS L'EAU
6. Remplissez le réservoir d'eau à moitié avec de l'eau du robinet tiède et placez la pastille de détartrant dans le réservoir d'eau.

7. Attendez que les pastilles de détartrant soient complètement dissoutes, puis placez le réservoir d'eau sur l'appareil.
8. Appuyez sur la touche OK pour continuer.
 - ➔ L'écran affiche :
DÉTARTRAGE
9. Dès que le message
VEUILLEZ VIDER BAC ÉGOUTTAGE ET CUVETTE DE MARC
apparaît à l'écran, videz à nouveau le bac d'égouttage et la cuvette de marc de café. Lavez-les à l'eau claire et remettez-les dans l'appareil.
10. Appuyez sur la touche OK pour continuer.
 - ➔ L'écran affiche :
RINCER LE RÉSERVOIR ET LE REMPLIR D'EAU
11. Rincez le réservoir d'eau soigneusement à l'eau claire, puis remplissez-le entièrement et remplacez-le sur l'appareil.
12. Appuyez sur la touche OK pour continuer.
 - ➔ L'écran affiche :
DÉTARTRAGE
Le détartrage est terminé, dès que l'écran affiche « Sélection de boissons ».

8.2.6 Remplacement du filtre à eau

Pour une qualité d'eau constante, il faut changer régulièrement le filtre à eau.



REMARQUE !

Si vous remplacez le filtre à eau immédiatement après l'affichage d'un conseil d'entretien, les étapes 1 à 2 sont supprimées.

1. Appuyez sur la touche « menu » et servez-vous des touches flèches pour sélectionner l'option du menu ENTRETIEN.

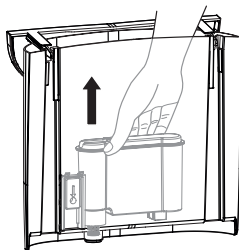


Fig. 12: Retirer le filtre à eau

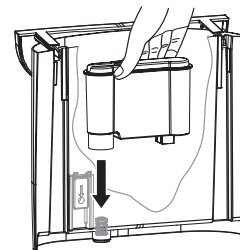


Fig. 13: Insérer le filtre à eau

2. Sélectionnez ensuite l'option du menu

FILTRE À EAU

➔ L'écran affiche :
INSÉRER UN NOUVEAU FILTRE À EAU

3. Retirez le filtre à eau.
4. Remplissez le réservoir d'eau à moitié avec de l'eau potable froide.
5. Insérez un nouveau filtre à eau (Fig. 13).
6. Remplacez le réservoir d'eau sur l'appareil.
7. Appuyez sur la touche OK.

➔ L'écran affiche :
RINÇAGE

➔ Le remplacement du filtre est terminé, dès que l'écran affiche
« Sélection de boissons ».

8.3 Nettoyage de l'unité de préparation

En plus du programme de nettoyage intégré, l'appareil vous offre la possibilité de nettoyer l'unité de préparation manuellement. Pour cela, l'unité de préparation peut être retirée de la manière suivante :

1. Arrêtez l'appareil et débranchez la fiche de secteur.
2. Enlevez le réservoir d'eau et jetez l'eau restante.
3. Retirez le couvercle de l'unité de préparation derrière l'appareil en appuyant sur les languettes avec vos pouces et en la tirant vers vous (Fig. 14).
➔ L'unité de préparation est alors visible.
4. Tirez le levier rouge de l'unité de préparation vers le haut et retirez l'unité de préparation en la tirant en biais vers le bas hors de la machine (Fig. 15).
5. Rincez l'unité de préparation sous l'eau courante.

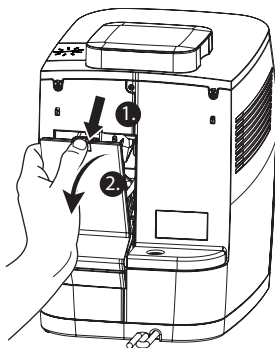


Fig. 14: Retirer le couvercle de l'unité de préparation

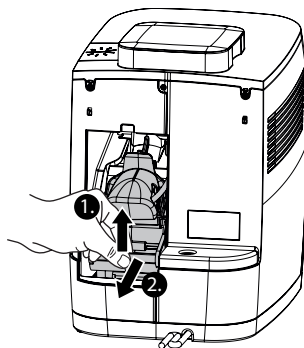


Fig. 15: Retirer l'unité de préparation

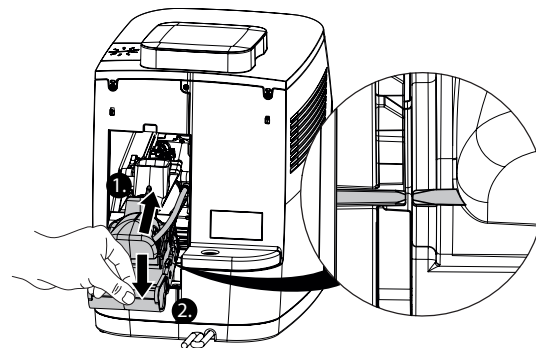


Fig. 16: Replacer l'unité de préparation



ATTENTION !

Une mauvaise manipulation de l'unité de préparation peut l'endommager.

- Ne démontez pas l'unité de préparation et ne la déréglez pas.
- Veillez à ce que l'étrier de verrouillage de l'unité de préparation soit ouvert lorsque vous l'insérez.
- Remettez l'unité de préparation en place en partant du bas.

6. Remontez l'unité de percolation sur la machine et appuyez dessus jusqu'à ce que les languettes de verrouillage soient alignées (Fig. 16).
7. Poussez le levier rouge de l'unité de préparation vers le bas. Si le levier ne bouge pas, vérifiez la position.

8. Refermez le compartiment de l'unité de préparation avec le couvercle.

8.4 Nettoyage du réservoir à grains

Le réservoir à grains doit être nettoyé régulièrement pour éviter des impuretés. L'idéal est de le nettoyer lorsqu'il est vide, avant de remettre du café en grains.



ATTENTION !

Risque d'endommager l'appareil si des objets tombent dans l'alimentation en grains.

- Arrêtez l'appareil avant de commencer le nettoyage.
- Ne laissez pas tomber d'objets dans l'alimentation en grains.

Voici comment nettoyer le réservoir à grains :

1. Arrêtez l'appareil et débranchez la fiche de secteur.
2. Essuyez le réservoir à grains avec un chiffon sec, non-pelucheux.

9. Aide en cas de problèmes

Outre les conseils d'entretien, l'écran affiche un message correspondant en cas de défaillance technique.



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure lors de l'ouverture d'un appareil défectueux.

- Ne réparez jamais un appareil défectueux. En cas de défaillance technique, adressez-vous au service après-vente SEVERIN.

Affichage à l'écran	Cause	Remède
VEUILLEZ NETTOYER UNITÉ PRÉPA- RATION	Il faut nettoyer l'unité de préparation.	Nettoyez l'unité de préparation (► « 8.3 Nettoyage de l'unité de préparation »)
VÉRIFIER UNITÉ DE PRÉPARATION ET L'INSÉ- RER.	L'unité de préparation n'est pas correctement insérée.	Insérez l'unité de préparation (► « 8.3 Nettoyage de l'unité de préparation »)
ERREUR SYSTÈME	Un défaut système est apparu.	Arrêtez l'appareil pendant quelques secondes puis remettez-le en marche. Débranchez l'appareil de la prise murale pendant quelques secondes. Si le problème persiste, contactez le service après-vente.

Affichage à l'écran	Cause	Remède
VEUILLEZ AJOUTER GRAINS DE CAFÉ	Le réservoir à grains est vide.	Remplissez à nouveau le réservoir à grains avec des grains de café (► « 6.3 Préparation de spécialités de café »).
	Le moulin est bloqué.	Réglez le degré de mouture le plus grossier au niveau du régulateur de degré de mouture (► « 7.1 Réglage du degré de mouture ») et préparez à nouveau une spécialité de café. Si le problème est résolu, réglez de nouveau le degré de mouture souhaité pour la boisson suivante. Si le problème persiste, appelez le service après-vente.
UNITÉ PRÉPARATION PORTE OUVERTE.	Le couvercle de l'unité de préparation n'est pas fermé.	Fermez correctement le couvercle de l'unité de préparation.
RINÇAGE NÉCESSAIRE. PRESSEZ TOUCHE OK.	Lorsque le couvercle de l'unité de préparation a été ouvert, le rinçage est nécessaire.	Appuyez sur la touche OK; le rinçage démarre automatiquement.

Affichage à l'écran	Cause	Remède
DÉFAUT DANS L'ALIMENTATION D'EAU.	Il n'arrive pas assez d'eau dans l'unité de préparation.	Assurez-vous que le réservoir d'eau est bien en place. Nettoyez le réservoir d'eau, notamment son écoulement d'eau au fond. Remplissez le réservoir d'eau à moitié avec de l'eau potable froide, retirez un filtre à eau présent le cas échéant et remettez-le en place. 'Réinitialisez' le filtre à eau en le remplissant d'eau et en le remplaçant dans le réservoir. Si le problème persiste, nettoyez également l'unité de préparation (► « 8.3 Nettoyage de l'unité de préparation »).

Affichage à l'écran	Cause	Remède
MOULIN BLOQUÉ. CONTACTEZ SERVICE CLIENTS.	Le moulin est bloqué.	Réglez le degré de mouture le plus grossier au niveau du régulateur de degré de mouture (► « 7.1 Réglage du degré de mouture ») et préparez à nouveau une spécialité de café. Si le problème est résolu, réglez de nouveau le degré de mouture souhaité pour la boisson suivante. Si le problème persiste, appelez le service après-vente.

9.1 Affichage des informations de l'appareil

Pour toute question du service après-vente en cas de panne, vous pouvez vous faire afficher différentes informations de l'appareil à l'écran.

Voici comment afficher les informations de l'appareil :

1. Appuyez sur la touche « menu » et servez-vous des touches fléchées pour sélectionner l'option du menu **INFORMATIONS**.
2. Si vous souhaitez afficher le nombre de boissons préparées avec l'appareil, sélectionnez l'option du menu **INFOS QUANTITÉS**.
 ➤ L'écran affiche le nombre de spécialités de café préparées depuis la mise en service de l'appareil.
3. Si vous souhaitez afficher des informations relatives au type d'appareil, sélectionnez l'option du menu **INFOS APPAREIL**.
 ➤ L'écran affiche le numéro de série de l'appareil, sa version et la version du logiciel.

10. Garantie internationale concernant les cafetières entièrement automatiques

10.1 La garantie du fabricant SEVERIN

De par cette garantie, SEVERIN assure que le produit, conçu et fabriqué exclusivement pour une utilisation domestique, ne présente aucun défaut au niveau des matériaux et de la fabrication. La période de garantie est de 24 mois, à partir de la date d'achat par l'utilisateur final. En cas de problèmes dus à des défauts au niveau des matériaux et de la fabrication pendant la période de garantie, le produit ou les pièces défectueuses seront réparés ou remplacés par le service clientèle SEVERIN, les branches internationales SEVERIN, ou des centres de dépannage ou des distributeurs autorisés SEVERIN selon les termes et conditions ci-dessous.

10.2 Gestion des réclamations au titre de la garantie

Si votre cafetière automatique SEVERIN nécessite des réparations sous garantie, veuillez toujours téléphoner d'abord au service clientèle SEVERIN respectif. Des experts formés spécialement à cet effet sont disponibles pour prendre votre appel et traiter rapidement et de façon professionnelle votre cas spécifique. Nous nous efforcerons de traiter, à votre entière satisfaction, votre réclamation au titre de la garantie. Le numéro de téléphone de votre service clientèle SEVERIN se trouve à l'intérieur du couvercle de l'unité de préparation. Si l'appareil est sorti du pays dans lequel il a été acheté, les réclamations au titre de la garantie peuvent être toujours traitées par un centre de dépannage autorisé SEVERIN.

10.3 Termes et conditions de la garantie

- La garantie SEVERIN s'applique uniquement si la date d'achat et le type de l'appareil figurent sur le justificatif d'achat.
- Pendant la période de garantie, SEVERIN répare tous les défauts du produit, mais se réserve le droit de choisir entre la réparation, le remplacement des pièces défectueuses ou le remplacement de l'appareil.
- La garantie ne couvre pas les dommages ou les défauts causés par une utilisation incorrecte, une utilisation avec une installation électrique non conforme, une tentative de réparation par des personnes non autorisées ou le non suivi des instructions figurant sur le mode d'emploi. De plus, la garantie ne s'applique pas dans le cas où les instructions d'utilisation et de maintenance SEVERIN ne sont pas suivies et/ou le matériel (filtres à eau, produits de nettoyage) utilisé n'est pas conforme aux spécifications d'origine. La garantie ne couvre pas les pièces sujettes à l'usure (par ex. les joints, les disques broyeurs, les valves) ou les dommages causés au mécanisme broyeur par des corps étrangers (par ex. des cailloux, des trombones) ou les dommages causés par des accidents, la foudre, l'eau ou le feu, une ventilation insuffisante ou autres dommages hors du contrôle de SEVERIN.
- Le service clientèle SEVERIN est disponible (à la fois pendant la période de garantie et après son expiration) dans tous les pays dans lesquels SEVERIN vend officiellement le produit.
- La garantie ne s'applique pas si la cafetière a besoin d'être modifiée ou réglée pour lui permettre de fonctionner dans un pays autre que celui pour lequel elle a été fabriquée. Ceci signifie également que la garantie ne couvre pas la réparation des dommages résultant de telles modifications.

11. Mise au rebut



ATTENTION !

Une mise au rebut incorrecte peut causer des dégâts à l'environnement.

- L'appareil contient des composants électroniques et ne doit donc pas être éliminé dans les ordures ménagères.
- Lors de la mise au rebut, respectez les prescriptions légales de mise au rebut en vigueur localement et, en cas de doute, demandez la procédure de mise au rebut correcte à l'administration compétente.

- Éliminez les matériaux d'emballages dont vous n'avez plus besoin suivant les dispositions en vigueur.
- Éliminez le filtre à eau avec les ordures ménagères.
- Lorsqu'il est arrivé en fin de vie, remettez l'appareil à un point de collecte pour les déchets électriques.



12. Conseils pour savourer un café parfait

Situation	Conseil
Quelle variété de café puis-je utiliser ?	Toutes les variétés de café qui n'ont pas été traitées après torréfaction (par ex. avec du sucre).
Mon expresso/café n'a pas de mousse.	Utilisez les bon grains.
	Le café est trop vieux. Utilisez des grains de café frais.
	Réglez un degré de mouture plus fin (► « 7.1 Réglage du degré de mouture »).
	Augmentez la quantité de café (► « 6.3.1 Préparation d'un café ou d'un expresso »).
Mon expresso est amer.	Utilisez une autre variété de café.
	Réduisez la force du café (► « 6.3.1 Préparation d'un café ou d'un expresso »).
	Réglez un degré de mouture plus fin (► « 7.1 Réglage du degré de mouture »).
	Réglez une température de préparation plus basse (► « 7.2 Réglages individuels pour la préparation de café »).

Situation	Conseil
Mon espresso est aigre.	Utilisez une autre variété de café.
	Réduisez la force du café (► « 6.3.1 Préparation d'un café ou d'un espresso »).
	Nettoyez le réservoir d'eau et versez-y de l'eau fraîche.
	Régalez une température de préparation plus élevée (► « 7.2 Réglages individuels pour la préparation de café »).
Mon espresso est insipide.	Régalez un degré de mouture plus grossier (► « 7.1 Réglage du degré de mouture »).
	Augmentez la force du café (► « 6.3.1 Préparation d'un café ou d'un espresso »).
Le café s'écoule très lentement de la buse café-lait.	Régalez un degré de mouture plus grossier (► « 7.1 Réglage du degré de mouture »).
	Nettoyez la buse café-lait (► « 8.1 Nettoyage quotidien »).
	Détartrez l'appareil (► « 8.2.5 Détartrage »).

Situation	Conseil
Quelle type de lait convient le mieux pour la préparation de mousse ?	Les types de lait à haute teneur en protéines. La teneur en lipides est peu importante. Le lait devra être légèrement réfrigéré.
Mon lait ne mousse pas.	Nettoyez le système de lait (► « 8.2.3 Nettoyage du système de lait »). Vérifiez que la valve d'air dans la buse du mousser à lait est correctement installée. (► Fig. 10a).
	Nettoyez la valve d'air (► « 8.1 Nettoyage quotidien »).
Quand devrais-je utiliser le filtre à eau ?	Recommandation : à partir de 12 °f

13. Dispositions concernant les licences

FreeRTOS

This product contains software which is linked to FreeRTOS V6.0.1 - Copyright (C) 2009 Real Time Engineers Ltd. FreeRTOS V6.0.1 is licensed by the modified GNU General Public License (GPL) Version 2 (see the licensing section of <http://www.FreeRTOS.org> for full details). FreeRTOS V6.0.1 source code can be provided upon request to our Customer Service Center (email address) until October 2014. A charge for performing the request may apply.

AVR-Libc

Portions of avr-libc are Copyright (c) 1999-2010 Werner Boellmann, Dean Camera, Pieter Conradie, Brian Dean, Keith Gudger, Wouter van Gulik, Bjoern Haase, Steinar Haugen, Peter Jansen, Reinhard Jessich, Magnus Johansson, Harald Kipp, Carlos Lamas, Cliff Lawson, Artur Lipowski, Marek Michalkiewicz, Todd C. Miller, Rich Neswold, Colin O'Flynn, Bob Paddock, Andrey Pashchenko, Reiner Patommel, Florin-Viorel Petrov, Alexander Popov, Michael Rickman, Theodore A. Roth, Juergen Schilling, Philip Soeberg, Anatoly Sokolov, Nils Kristian Strom, Michael Stumpf, Stefan Swanepoel, Helmut Wallner, Eric B. Weddington, Joerg Wunsch, Dmitry Xmelkov, Atmel Corporation, egnite Software GmbH, The Regents of the University of California.

All rights reserved.

Redistribution and use in source and binary forms, with or without modification, are permitted provided that the following conditions are met:

* Redistributions of source code must retain the above copyright notice, this list of conditions and the following disclaimer.

* Redistributions in binary form must reproduce the above copyright notice, this list of conditions and the following disclaimer in the documentation and/or other materials provided with the distribution.

* Neither the name of the copyright holders nor the names of contributors may be used to endorse or promote products derived from this software without specific prior written permission.

THIS SOFTWARE IS PROVIDED BY THE COPYRIGHT HOLDERS AND CONTRIBUTORS "AS IS" AND ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE DISCLAIMED. IN NO EVENT SHALL THE COPYRIGHT OWNER OR CONTRIBUTORS BE LIABLE FOR ANY DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, SPECIAL, EXEMPLARY, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES (INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, PROCUREMENT OF SUBSTITUTE GOODS OR SERVICES; LOSS OF USE, DATA, OR PROFITS; OR BUSINESS INTERRUPTION) HOWEVER CAUSED AND ON ANY THEORY OF LIABILITY, WHETHER IN CONTRACT, STRICT LIABILITY, OR TORT (INCLUDING NEGLIGENCE OR OTHERWISE) ARISING IN ANY WAY OUT OF THE USE OF THIS SOFTWARE, EVEN IF ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGE.

SEVERIN

www.severin.com

© 2013 SEVERIN Elektrogeräte GmbH